

La nouvelle bière Lallod trace sa route et aura bientôt une petite sœur

Il y a bientôt un an, Lys Brasserie faisait découvrir sa bière « Lallod » aux Gorguillons, lors de la cérémonie des vœux à la population. Benoît Broutin revient sur cette année et sur cette première expérience de brasseur.

La Voix du Nord, 25 Décembre 2016



Benoît Broutin ne manque pas de projets pour Lys Brasserie. Une nouvelle bière pourrait être lancée en 2017 !

Après un an, quel est le bilan pour Lallod ?

« La bière plaît par rapport à sa singularité et à son goût. Nous avons déjà de fidèles passionnés. Nous avons produit 110 hectolitres. La bière se définit comme équilibrée, onctueuse et ronde en bouche, légère mais de caractère, avec une pointe d'amertume en fin de gorgée. »

Votre bière a-t-elle évolué au fil du temps ?

« La recette est stabilisée depuis le troisième brassin (il y a eu 11 brassins). Lallod est désormais une blonde dorée plutôt qu'une blonde cuivrée et sa mousse est plus développée. Nous avons été à l'écoute de nos premiers clients. »

110 hectolitres, c'est un bon chiffre ?

« Sur le plan commercial, 2016 a été une année encourageante puisque Lallod a trouvé son public. La bière est disponible dans près de trente points de vente, des restaurants et des estaminets, du Boulonnais jusqu'à Lille. Aujourd'hui, je continue à faire découvrir la bière sur les marchés de Noël, foires et salons de la bière comme le festival Lupulin et le FIBA. Lallod se décline désormais en 75 et 33 cl. »

Comment s'annonce 2017 ?

« Je continuerai à faire découvrir Lallod au travers des salons et foires. Rien de tel que le bouche-à-oreille et une dégustation. En 2017, la production devrait augmenter puisque Lallod sera disponible à la pression au cours du premier semestre. Une nouvelle bière devrait être lancée au second semestre, avec les mêmes valeurs de simplicité et authenticité du territoire : la marque de fabrique de Lys Brasserie ! »

Plus d'informations sur www.lysbrasserie.fr